

Svampcarbonara

Total tid **30 Min.** **30 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):
2.468 kJ / 587 kcal

Fett: **23,8 g** Protein: **28 g**
Kolhydrater: **68,6 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

350 g	spagetti
2 msk	olivolja
2	bananschalottenlökar, finhackade
25 g	smör
500 g	blandad svamp (vi har använt en blandning av bruna champinjoner och shiitakesvamp), skivade
2	stora vitlöksklyftor, krossade
6	kvistar timjan, avrepade och hackade blad
4 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
3	stora ägg
100 g	parmesanost, finriven (eller vegetarisk hårdost) litet knippe slätbladig persilja, grovhackad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Låt saltvatten koka upp i en stor gryta och koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen.

Steg 2

Medan spagettin kokar, hetta upp oljan i en stor panna med höga kanter på medelhög värme och fräs schalottenlökarna mjuka tillsammans med en nypa salt i 5 minuter. Tillsätt smöret och den blandade svampen och stek den guldbrun på hög värme. Tillsätt vitlöken, timjan och örtekryddorna och låt koka i en minut till. Tillsätt sojasåsen och fortsätt koka tills vitlöken är glansig. Ställ undan 2 msk svamp till garneringen.

Steg 3

Rör ihop äggen med parmesanosten (spara på lite av osten till garneringen) och mycket salt och peppar i en liten skål.

Steg 4

Ställ undan en del av kokvattnet från spagettin. Låt spagettin rinna av. Häll snabbt äggmassan tillsammans med lite pastavatten i svamppannan och blanda. Vänd ned spagettin tills den är jämnt täckt av såsen men såsen får inte börja stelna. Blandningen ska vara krämig, tillsätt lite mer pastavatten om så behövs. Blanda ned persiljan och fördela på 4 tallrikar. Strö över resten av svampen och osten och servera.